

2/3 - CK - 1600



1/1 - CK - 2200



K | POT

Original-Betriebsanleitung



Ausgabe: 2009-11-19

Rieber
engineered

Einer für Alles. Alles in Einem

Regenerieren und Kochen



Warmhalten



Dampfgaren



Grillen



Erst durch die Standardisierung des Kochtopfes kann die Energiequelle perfekt auf den Topf und somit auch auf das Gargut abgestimmt werden.

Speisen werden nun per Knopfdruck automatisch auf den Punkt gegart. Die vorprogrammierte Steuerung sichert dabei die Qualität und erlaubt einfachste Handhabung.



Die Küche zum Mitnehmen. Mit dem Kauf des Koch- und Warmhaltegeräts von Rieber haben Sie sich für ein deutsches Qualitätsprodukt mit einzigartiger Funktionalität und Design entschieden.

Zu dieser Anleitung

Diese Anleitung enthält wichtige Informationen, um dieses Produkt sicher und sachgerecht zu benutzen.



WICHTIG

Schützen Sie sich vor Gefahren und vermeiden Sie Schäden an Ihrem Produkt.

- ▶ Lesen Sie die Betriebsanleitung, bevor Sie das Produkt in Betrieb nehmen.
- ▶ Bewahren Sie die Betriebsanleitung auf und geben Sie diese einem eventuellen Nachbesitzer weiter.

Inhaltsverzeichnis

1	Produktdaten.....	4
2	Produktbeschreibung	4
3	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	6
4	Übersicht.....	9
5	Inbetriebnahme / Gerät einschalten	10
6	Programmstufen zum Erwärmen / Regenerieren	11
7	Programmstufen zum Warmhalten.....	13
8	Leistungsstufen zum Garen	13
9	Gerät ausschalten	14
10	Reinigung und Pflege	14
11	Störung – Was tun?	16
12	Hinweis auf eingehaltene Normen, Richtlinien	16

Rieber GmbH & Co. KG

Hoffmannstraße 44
72770 Reutlingen
Germany

Internet www.riber.de
E-Mail info@riber.de
Tel +49 7121 518-0
FAX +49 7121 518-300

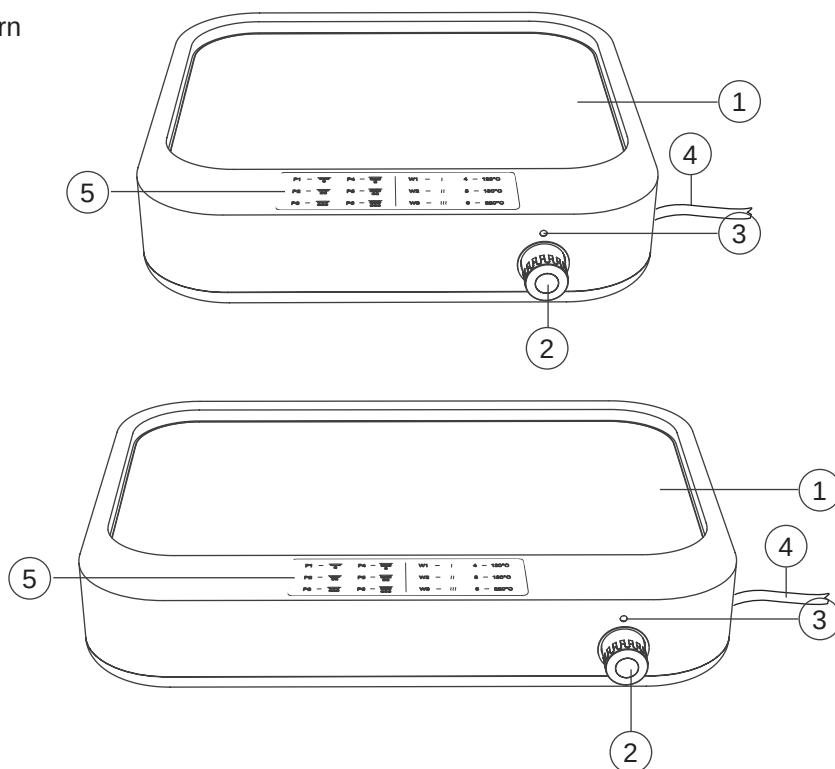
1 Produktdaten

	2/3	1/1
Nennspannung:	1N AC 230 V	1N AC 230 V
Nennfrequenz:	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz
Leistung:	maximal 1.600 Watt	maximal 2.200 Watt
Elektrische Schutzart:	IP X3 nach EN 60529	IP X3 nach EN 60529
	(spritzwassergeschützt)	(spritzwassergeschützt)
Kabellänge:	1,5 m	1,5 m
Umgebungstemperatur:	+ 2 °C bis + 40 °C	+ 2 °C bis + 40 °C
Maße / Gewicht:	353 x 380 x 88 mm / 4,3 kg	533 x 380 x 88 mm / 7,2 kg
Verpackungsmaße / Gewicht:	452 x 395 x 125 mm / 5,1 kg	615 x 430 x 125 mm / 8 kg
Bestellnummer Edelstahl	84012038	84012001
Bestellnummer schwarz	84012036	84012002

2 Produktbeschreibung

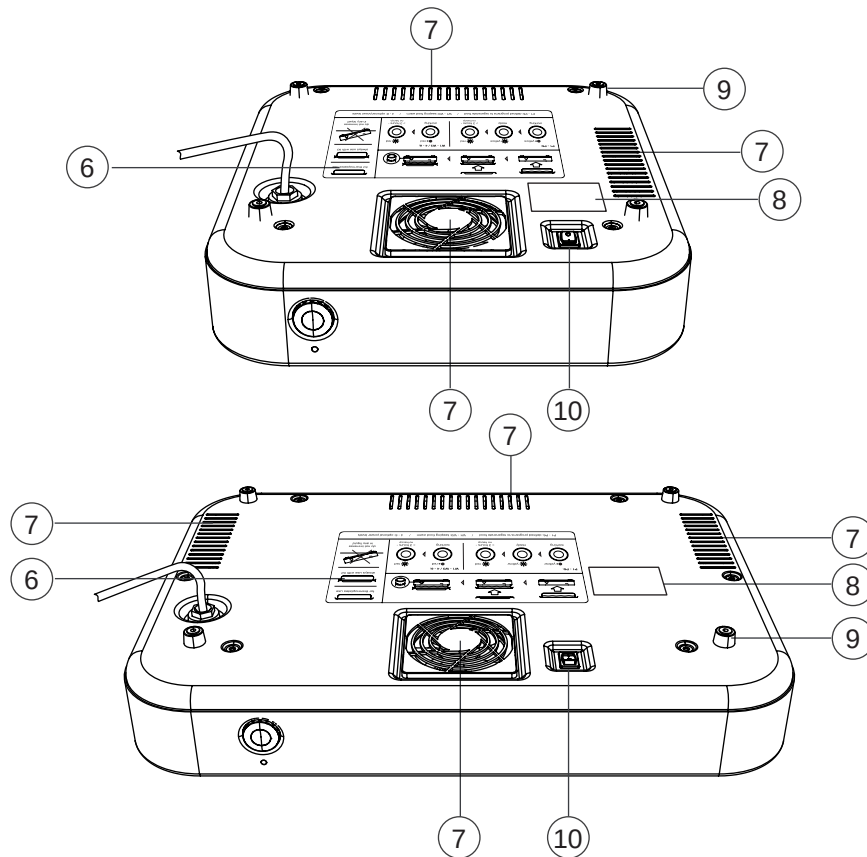
Benennung der Teile

Ansicht von vorn



- 1 Glaskeramik-Heizfläche
- 2 versenkbarer Drehschalter
- 3 Leuchtdiode
- 4 Anschlusskabel
- 5 Übersicht der Programmstufen

Ansicht von unten



- 6 Produktkennzeichnung: Kurzanleitung
- 7 Lüftungsöffnung
- 8 Produktkennzeichnung: Typenschild
- 9 Füße
- 10 Hauptschalter

Verwendungszweck

Bestimmungsgemäße Verwendung:

- Dieses Gerät ist auf die Verwendung der thermoplates® optimal abgestimmt. Verwenden Sie nur thermoplates®. Thermoplates® sind Kochbehälter aus Mehrschichtmaterial im Gastronorm-Format mit optimaler Wärmeverteilung.
- Zum Erwärmen / Regenerieren, zum Warmhalten, zum Kochen, Braten und Grillen von Speisen in thermoplates®.
- ▶ Unterlassen Sie jeglichen Missbrauch:
 - Betreiben Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt.
 - Halten Sie brennbare sowie explosive Flüssigkeiten fern, ansonsten könnte ein Brand oder eine Explosion entstehen.
 - Verwenden Sie keinen Gastronorm-Behälter aus nicht hitzebeständigem oder brennbarem Material, ansonsten besteht Brandgefahr.

3 Allgemeine Sicherheitshinweise



Beachten Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise, um Verletzungen, Gesundheitsschäden und Beschädigungen zu vermeiden. Unterlassen Sie Umbauten und Veränderungen am Gerät.



Verwenden Sie kein beschädigtes Gerät. Bei Anzeichen eines Fehlers, bei ungewöhnlichen Geräuschen oder Geruch schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Verwenden Sie die Geräte nur mit unbeschädigtem Kabel. Es besteht Stromschlaggefahr und Brandgefahr.



Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. Versuchen Sie niemals selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!



Schließen Sie das Gerät nur an passende geerdete Netzanschlüsse an. Stellen Sie sicher, dass der Netzanschluss den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entspricht (siehe Geräteboden). Es besteht sonst Brand- und Stromschlaggefahr!



Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene, hitzebeständige Oberfläche, um Brandgefahr und Unfälle zu vermeiden.



Legen Sie das Kabel nicht in die Nähe von Wärmequellen oder auf scharfe Kanten etc. Ziehen Sie nur am Netzstecker, niemals am Kabel. Sonst kann das Kabel beschädigt werden. Lassen Sie das Kabel nicht herabhängen. Legen Sie das Kabel so, dass keine Stolpergefahr besteht!

Bei Verwendung von Verlängerungskabel: Wickeln Sie das Kabel von der Kabeltrommel ab, um einen möglichen Wärmestau bzw. Kabelbrand zu verhindern. Die Kupplung muss spritzwassergeschützt sein, aus Gummi bestehen oder mit Gummi überzogen sein. Der Querschnitt der Leitung muss mindestens 1,5 mm² betragen.



Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und / oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.



Das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben. Vergewissern Sie sich, dass der Schalter auf der Position „0“ ist, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Vermeiden Sie eine unbeabsichtigte Inbetriebnahme. Wenn Sie das Gerät eingeschaltet an die Stromversorgung anschließen, kann dies zu Unfällen führen.



Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit (Spritzwasser, Regen). Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen, nicht in die Spülmaschine geben. Das Eindringen von Wasser erhöht das Risiko eines elektrischen Schlags.



Verwenden Sie nur Rieber thermoplates® als Kochgefäß. Verwenden Sie immer einen Deckel zum Erwärmen oder Warmhalten von Speisen. Das Kochfeld und der Boden des Kochgefäßes müssen immer sauber und trocken sein. Verwenden Sie keine Kochgefäße aus Kunststoff, Porzellan oder Aluminiumfolie.



Die Lüftungsschlitze zur Belüftung und Entlüftung des Gerätes nicht blockieren oder abdecken. Dies kann zur Überhitzung des Gerätes führen. Zu Wänden oder Gegenständen einen Mindestabstand von 10 cm einhalten. Das Gerät nicht in der Nähe von anderen Wärmequellen betreiben. Stecken Sie keine Gegenstände in die Öffnungen.



Die heiße Oberfläche der Glasfläche und die angrenzenden Oberflächen nicht berühren. Die Oberflächen des Geräts werden heiß. Bitte lassen Sie das Gerät sich vollständig abkühlen bevor Sie es reinigen oder verstauen. Verbrennungs- und Brandgefahr!

Während der Nutzung werden thermoplates® heiß. Verwenden Sie deshalb beim Hantieren mit heißen thermoplates® Schutzhandschuhe. Vermeiden Sie Verbrennungen.

WARNUNG! Beim Anheben des Deckels kann es zu Verbrühungen durch heißen Dampf oder heißes Kondenswasser kommen.

Verbrennungsgefahr durch heiße Speisen. Überprüfen Sie die Temperatur der Speisen vor der Ausgabe.



Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und sorgfältig. Keine ätzenden Reinigungsmittel, harte Topfschwämme, Stahlwolle oder Backofenspray verwenden. Spezialreiniger und Reinigungsschaber für die Glasfläche erhalten Sie im Handel.



Vermeiden Sie Kratzer durch spitze und scharfe Gegenstände auf der Glasfläche. Schützen Sie die Glasfläche vor Bruch durch herabfallende Gegenstände. Stellen Sie die Kochgefäße vorsichtig auf die Glasfläche.

Materialien wie zum Beispiel Kunststoff, Alu-Folie oder Zucker können Risse oder Brüche an der heißen Glaskeramik verursachen.

Schalten Sie die Heizeinrichtung aus und schaben Sie die Reste mit einem Glasschaber ab, solange die Heizfläche noch warm ist.

Warnhinweise und Symbolerklärung



GEFAHR

weist auf eine unmittelbar drohende Gefahr hin.

Die Missachtung des Warnhinweises führt zu schwerer Körperverletzung oder Tod.



WARNUNG

weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin.

Die Missachtung des Warnhinweises kann zu schwerer Körperverletzung oder Tod führen.



VORSICHT

weist auf eine möglicherweise schädliche Situation hin.

Die Missachtung des Warnhinweises kann zu leichter Körperverletzung führen.

Verhalten im Notfall

Erste Hilfe bei Verbrennungen und Verbrühungen sowie Stromschlag:

- Informieren Sie sich hierzu vor der Inbetriebnahme des Gerätes.
- Deponieren Sie die Utensilien für den Notfall mitsamt Anleitungen in leicht erreichbarer Nähe am Einsatzort.

Wichtige Hinweise



Neben dieser Betriebsanleitung gelten für den Betrieb noch eine Reihe von Unfallverhütungs- und sonstigen Vorschriften. Für den Umgang mit Speisen beachten Sie bitte die HACCP-Bestimmungen zur Einhaltung von Hygieneforderungen.



Ihr Gerät besteht aus hochwertigem Material, das wieder verwendet bzw. recyclet werden kann. Bringen Sie es zu einer Sammelstelle. Zur Entsorgung trennen Sie das Gerät vom Strom. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Schneiden Sie das Kabel direkt am Gehäuse ab. Bringen Sie das Gerät und das Kabel zu Ihrer öffentlichen Entsorgungsstelle.



ACHTUNG

Die summarische Anschlussleistung elektrischer Geräte könnte die örtlich zulässige Anschlussleistung überschreiten. Spitzenbelastungen entstehen beispielsweise beim gleichzeitigen Ein- oder Ausschalten mehrerer Geräte. Sachschaden bis hin zu Kabelbrand möglich.

- ▶ Beachten Sie die örtlich zulässige Anschlussleistung.
- ▶ Vermeiden Sie ein massenhaftes Ein- oder Ausschalten.

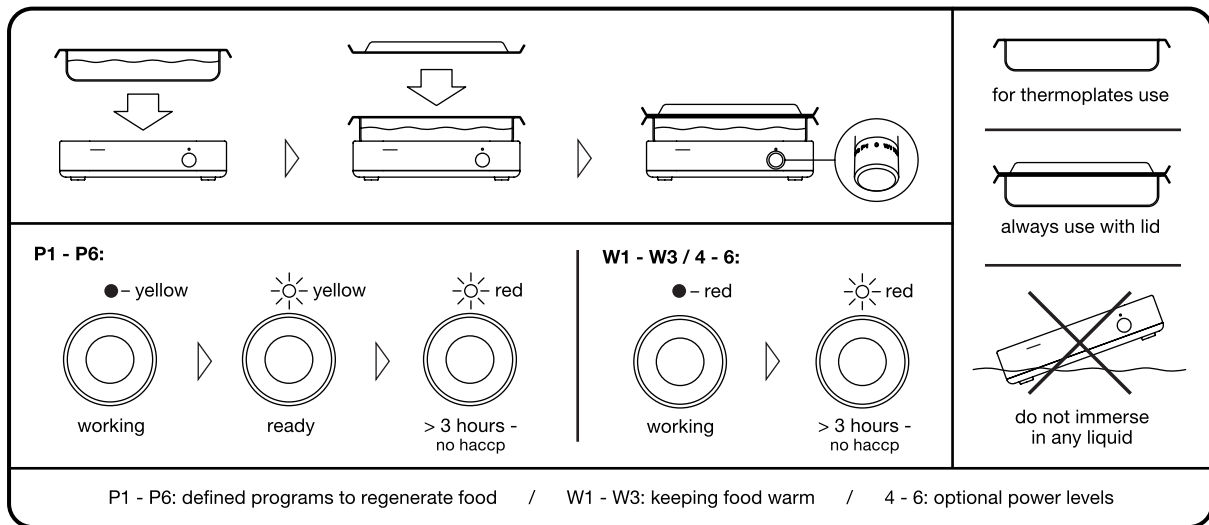


ACHTUNG

thermoplates® können durch Überhitzung beschädigt werden.

- ▶ Beachten Sie die Anleitung zu Ihren thermoplates®.

4 Übersicht



P1 -	P4 -	W1 -	4 - 120°C
P2 -	P5 -	W2 -	5 - 180°C
P3 -	P6 -	W3 -	6 - 220°C

Ausgangstemperatur
4° bis 6°C

Programmstufen
zum Erwärmen /
Regenerieren von
kleinen Mengen

Ausgangstemperatur
4° bis 6°C

Programmstufen
zum Erwärmen /
Regenerieren von
großen Mengen.

Ausgangstemperatur
65° bis 70°C

Programmstufen
zum Warmhalten

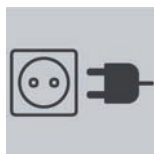
Leistungstufen

Zum Kochen, Braten,
Grillen frischer Speisen

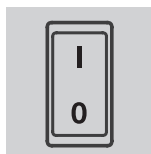
5 Inbetriebnahme / Gerät einschalten



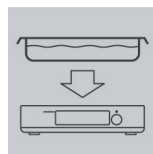
Prüfen ob der
Schalter in
der Position
'AUS' 0 ist



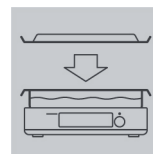
Gerät an den
Stromkreis
anschließen



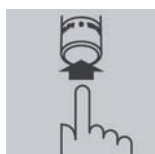
Hauptschalter
einschalten



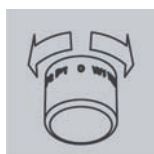
thermoplate®
auf das Gerät
stellen



Deckel
auflegen



Versenkbaren
Drehregler
drücken



Drehregler
drehen und
gewünschte
Funktion
wählen.



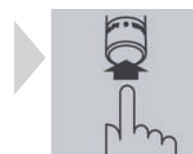
(LED gelb)
P1 - P6



(LED rot)
W1 - P3



(LED rot)
4 - 6



Drehregler
drücken und
versenken



Anwendertipp für optimale Ergebnisse

Jede Speise erwärmt sich unterschiedlich.

- Testen Sie die Einstellungen vor dem Einsatz auf dem Buffet.
- Überprüfen Sie die Temperatur.

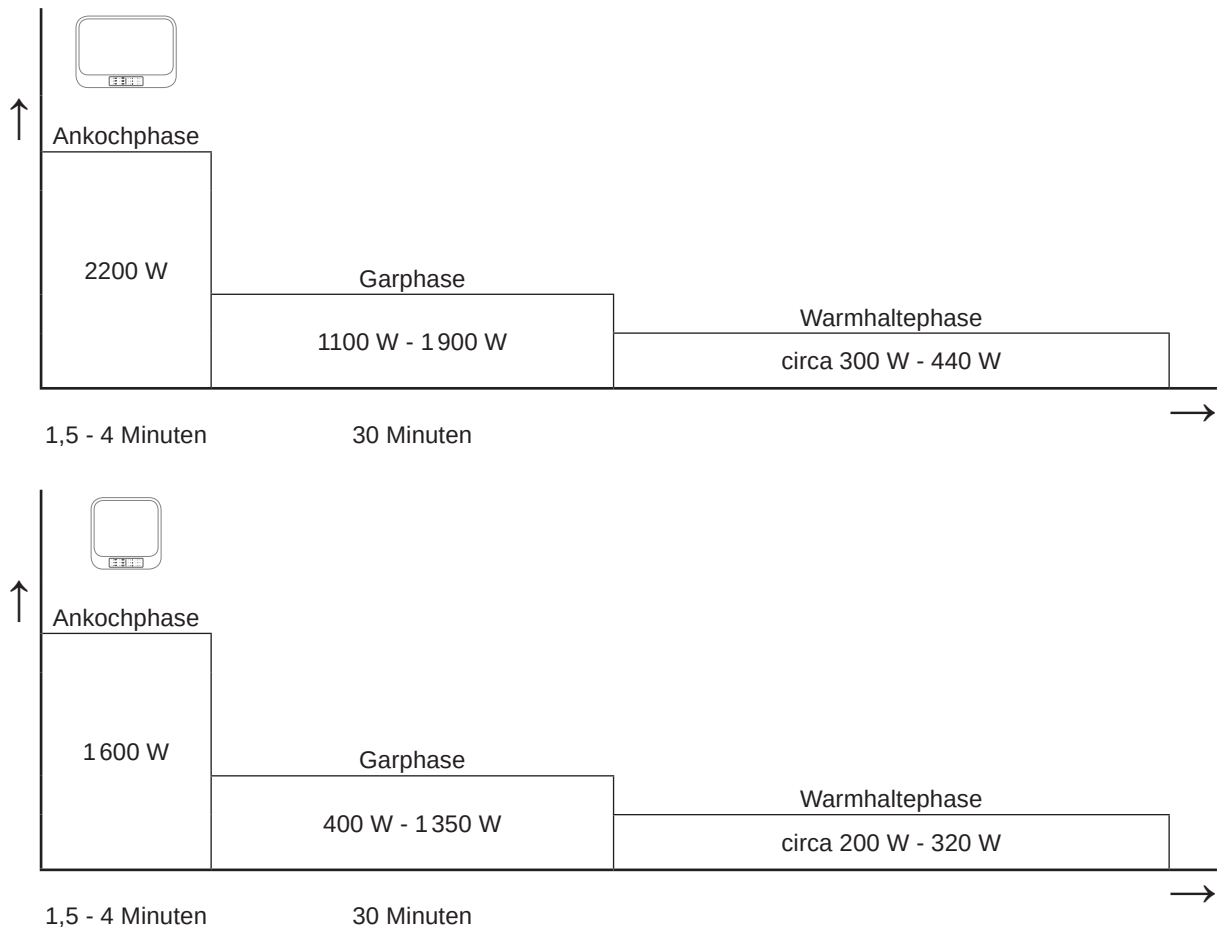


Anwendertipp zum Energiesparen

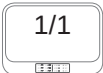
- Verwenden Sie die thermoplates® mit einem Deckel.
- Gelegentliches Umrühren sorgt für gleichmäßige Temperaturverteilung.

6 Programmstufen zum Erwärmen / Regenerieren

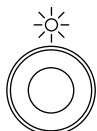
Ausgangstemperatur 4 bis 6°C auf Verzehrttemperatur.



1. Nach Auswahl der Programme werden die Heizungen und Lüfter nach 5 Sekunden mit Einschaltverzögerung gestartet!
2. Bei Programmwechsel während des Ablaufs eines Programmes startet das neue Programm ohne Ankochphase. Drehen Sie bei jedem START den Drehschalter auf ,0' zurück. Wählen Sie danach das gewünschte Programm an.
3. Wird während des Programmablaufes die Stromversorgung unterbrochen, so muss das Programm neu gestartet werden. Dazu drehen Sie den Drehschalter auf „0“ und wählen anschließend das gewünschte Programm an.

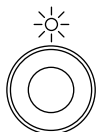
Programmstufe	zum Erwärmen / Regenerieren von Speisen, Beispielsweise:	mittlere Leistung 	mittlere Leistung 
P1	 mit empfindlicher Struktur wie Fisch, Reis, Cuscus, Teigwaren	420 W	1100 W
P2	 Empfindlichen Gemüsegerichten wie Mangold, Spargel, Hopfensprossen, Kaiserschoten etc.	620 W	1220 W
P3	 weniger empfindlichen Gemüsegerichten wie Püree, Polenta, Wurzelgemüse, Bohnenkerne, Blumenkohl, Karotten etc.	810 W	1400 W
P4	 Thai Curry, leichte Gemüseeintöpfe, Züricher Geschnetzeltes, Reis, Teigwaren, Cuscus, Püree	920 W	1550 W
P5	 Schmorgerichte, Ragouts, Kompakte Eintöpfe mit Fleischanteil	1100 W	1700 W
P6	 Schmorgerichte, Ragout	1350 W	1870 W

Nach 35 Minuten schaltet das Gerät automatisch in die Warmhaltephase.



- ✓ Die LED **blinkt gelb**.
- ✓ Wechsel in die Warmhaltephase
- ✓ Überprüfen Sie die Temperatur der Speise vor Ausgabe an Ihre Gäste.

Nach 3 Stunden ist die gesamt zulässige Regenerier- und Warmhaltezeit nach HACCP überschritten.



- ✓ Die LED **blinkt rot**.



WARNUNG

Gesundheitliche Beeinträchtigungen möglich.
Nach 3 Stunden ist die gesamt zulässige Regenerier- und Warmhaltezeit laut Gesundheitsrichtlinien erreicht.

- ▶ Halten Sie die gesamt zulässige Regenerier- und Warmhaltezeit von 3 Stunden ein.
- ▶ Sie können zu Ihrer Kontrolle auch die Anzeige am Gerät nutzen.
- ✓ Die **LED blinkt rot**
nach 3 Stunden bei ununterbrochener Einschaltdauer.



Siehe §

7 Programmstufen zum Warmhalten

Die Programmstufen W1 - W3 dienen zum weiteren Warmhalten bereits verzehrfertig warmer Speisen.

		2/3 1/1	
Programmstufe	zum Warmhalten von Speisen	mittlere Leistung:	mittlere Leistung:
W1 – }	für empfindliche Speisen	200 W	300 W
W2 – }	für weniger empfindliche Speisen	370 W	440 W
W3 – }	für unempfindliche Speisen	500 W	650 W



Während der Warmhaltezeit leuchtet die LED rot.



WARNUNG

Gesundheitliche Beeinträchtigungen möglich.
Nach 3 Stunden ist die gesamt zulässige Regenerier- und Warmhaltezeit laut Gesundheitsrichtlinien erreicht.

- ▶ Halten Sie die gesamt zulässige Regenerier- und Warmhaltezeit von 3 Stunden ein.
- ▶ Sie können zu Ihrer Kontrolle auch die Anzeige am Gerät nutzen.

- ✓ Die **LED blinkt rot** nach 3 Stunden bei ununterbrochener Einschaltdauer.



Siehe §



8 Leistungsstufen zum Garen

		2/3 1/1	
Leistungsstufe	zum:	Leistung:	Leistung:
4 – 120°C	Kochen und Dämpfen	800 W	1100 W
5 – 180°C	Kochen und Braten	1 050 W	1450 W
6 – 220°C	Braten und Grillen	1 600 W	2200 W

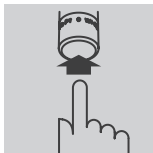


ACHTUNG

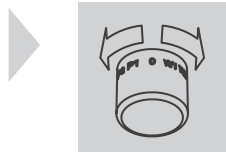
Die thermoplates® können durch Überhitzung beschädigt werden.

- ▶ Beachten Sie Anleitungen zu Ihren thermoplates®.

9 Gerät ausschalten

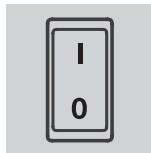


Auf den versenk-
baren
Dreh-
schalter
drücken

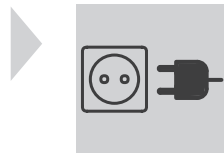


Den
Dreh-
schalter
auf ‚0‘ drehen.

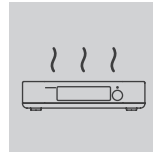
Die LED hört
auf zu leuchten
oder zu blinken.



Haupt-
schalter
ausschalten



Den
Anschlus-
stecker
aus der
Netzsteck-
dose
ziehen.



Gerät abkühlen
lassen.

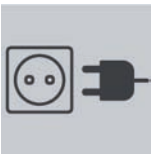


WARNUNG

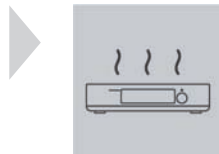
Verbrennungsgefahr an der heißen Heizfläche, auch nach dem Ausschalten.
Der Zustand einer heißen Glaskeramik-Heizfläche ist optisch nicht erkennbar.

- ▶ Halten Sie Unbefugte fern.
- ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen oder das Gerät verstauen / transportieren.
- ✓ Die Oberfläche des Geräts ist bei offener Heizfläche spätestens nach 60 Minuten auf Handwärme abgekühlt.

10 Reinigung und Pflege



Den
Anschlus-
stecker
aus der
Netzsteck-
dose
ziehen.

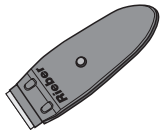


Gerät abkühlen
lassen.



Gerät reinigen.

Zum Reinigen gelten prinzipiell die gleichen Gesichtspunkte wie für Glasflächen.



- Entfernen Sie fest anhaftende Verschmutzungen möglichst sofort mit dem Glasschaber.



- Entfernen Sie leichte, nicht fest gebrannte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch oder einem Geschirrrreinigerschwamm ohne Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die abgekühlte Heizfläche mit **handelsüblichem Glasreiniger**.
- Reiben Sie die Oberflächen anschließend mit einem **weichen Tuch** trocken.

**GEFAHR**

Stromschlaggefahr. Lebensgefahr.

- Ziehen sie vor jeder Reinigung den Anschlussstecker aus der Netzsteckdose.
- Richten Sie nie einen Wasserstrahl auf das Produkt.
- Reinigen Sie das Produkt nicht mit einem Dampfreinigungsgerät, ansonsten kann Feuchtigkeit in die Elektrik eindringen und ein Kurzschluss entstehen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in eine Flüssigkeit.

**WARNUNG**

Verbrennungsgefahr an der heißen Heizfläche, auch nach dem Ausschalten.

- Lassen Sie das Produkt abkühlen.
 - ✓ Die Oberfläche des Geräts ist spätestens nach circa 60 Minuten auf Handwärme abgekühlt.

ACHTUNG

Durch unsachgemäße Reinigung könnte die Glaskeramik-Heizfläche beschädigt werden.

- Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel, wie zum Beispiel Backofenspray oder einen Schwamm mit kratzender Oberfläche.
- Verwenden Sie keine sand-, soda-, säure- oder chloridhaltigen oder lösungsmittelhaltigen Mittel.
- Verwenden Sie kein Spülmittel, ansonsten können bläuliche Verfleckungen auftreten.

11 Störung – Was tun?

Beachten Sie, dass einige Maßnahmen nur durch eine Elektrofachkraft durchgeführt werden dürfen. Nach der IEC 60204-1 sind Fachkräfte „Personen, die aufgrund ihrer einschlägigen Ausbildung und ihrer Erfahrung befähigt sind, Risiken zu erkennen und mögliche Gefährdungen zu vermeiden.“

Maßnahme	Behebung durch
----------	----------------

Gerät heizt nicht auf:	Bei fehlenden thermoplates® auf der Heizfläche schaltet sich das Gerät zeitverzögert ab. Gerät erneut einschalten.	Anwender
	trotz thermoplate® Instandsetzung	Elektrofachkraft Service
LED leuchtet nicht:	Ist das Gerät angeschlossen? Liegt Spannung an? Stimmen Netzspannung und Netzfrequenz mit den Angaben auf dem Typenschild überein? Hauptschalter überprüfen Überprüfen Sie die Netzabsicherung.	Anwender
Das Gehäuse ist übermäßig heiss:	Gerät sofort vom Netz trennen. Wenden Sie sich an den Service.	Elektrofachkraft Service
Heizfläche beschädigt durch Bruch, Sprung, Riss:	Sofort ausschalten! Gerät entsorgen	Anwender
Anschlussleitung oder Anschlussstecker beschädigt:	Elektrozuleitung ersetzen	Elektrofachkraft

12 Hinweis auf eingehaltene Normen, Richtlinien

EG-Richtlinie:	2004/108/EG	EMV-Richtlinie
	2006/95/EG	Niederspannungsrichtlinie
Harmonisierte Normen:	EN 60335-1: 2007-07	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke
	EN 61000-6-3: 2007-09	EMV-Fachgrundnorm Störaussendung